

Przepis na wesele

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (37.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (28.3%)	78 %	20
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.9%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (5.7%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	15 g	45 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	15 min	4.6 %
Na zimno	Sybilla	15 g	10 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---